



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PANCAR (KARA LAHANA) DİBLESİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 demet Pancar (kara lahana)  
3-4 adet orta boy kuru soğan  
1 fincan sıvıyağ  
1 su bardağı pirinç  
2 çay kaşığı tuz  
Karabiber

Pancar temizlenip yıkanır. İnce kıyılır, kaynamış suyun içerisine önce rengi kararmaması için tuz ilave edilir. Yıkanmış ve kıyılmış pancar kaynayan suya atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra pirinç ilave edilir. Pancar ve pirinç birlikte yumuşayınca kadar kaynatılır. Ocaktan alınarak süzgeçten süzülür. Soğumaya bırakılır, diğer tarafta sıvıyağ tencere konulur, ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu iyice süzölmüş pancarlar ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir, karıştırılarak pişirilir.

